

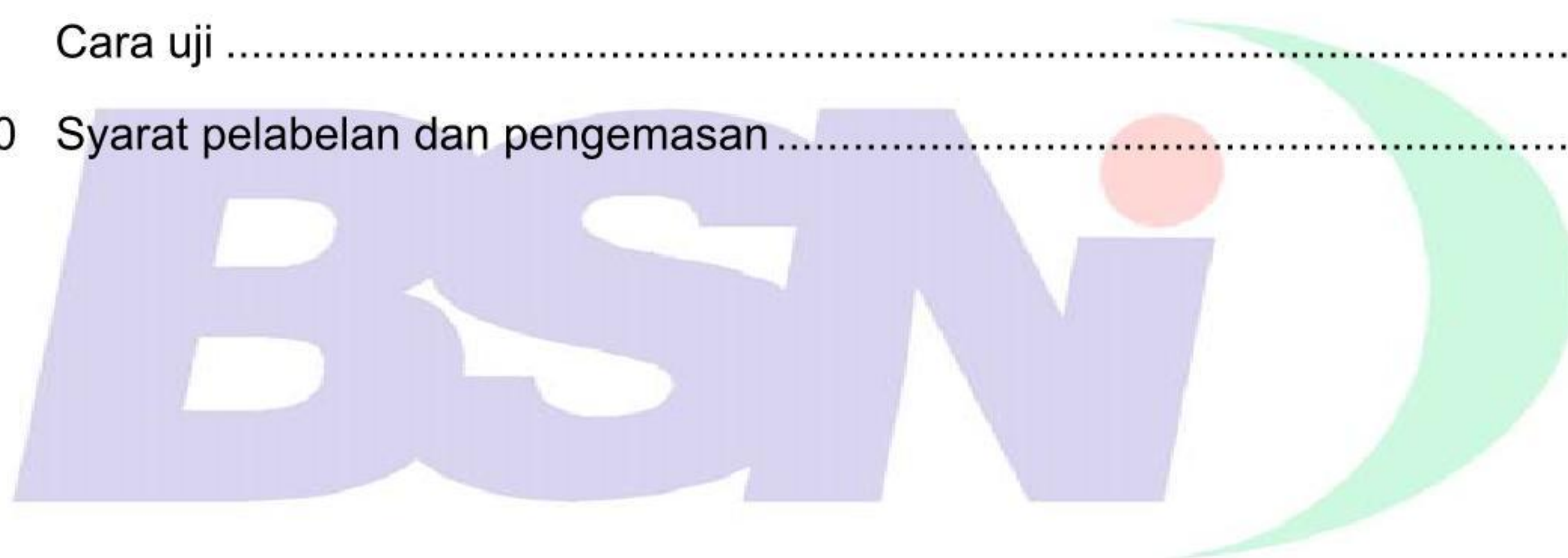
## Daging kerang beku





## Daftar isi

Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Definisi .....	1
3 Klasifikasi.....	1
4 Cara pengolahan .....	1
5 Syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan.....	1
6 Teknik sanitasi dan higiene .....	1
7 Syarat mutu .....	2
8 Cara pengambilan contoh.....	2
9 Cara uji .....	2
10 Syarat pelabelan dan pengemasan .....	3





## Prakata

Standar daging kerang beku ini disusun mengingat produk ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan diekspor, namun dalam pengolahan daging kerang beku ini masih menggunakan cara dan peralatan yang tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari:

1. Keputusan Direktur Jendral Pengawasan obat dan Makanan (POM) No. 03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang batas maksimum cemaran logam makanan dan No. 03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas maksimum cemaran mikroba makanan.
2. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN).
3. Joint FAO/WHO *Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission*, Codex Stan
4. Metoda Analisis dari Bacteriological Analytical Manual (BAM, 1992) dan Association of Official Analytical Chemist (AOAC, 1987).
5. Persyaratan mutu dari negara importir.
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Hasil survey di beberapa daerah penghasil Daging kerang beku, seperti Sulawesi Selatan, Jawa timur, Sumatera Utara, DKI Jakarta, Kalimantan Barat, dan Jawa Tengah.
8. Hasil uji coba pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan hygiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Direktorat Jendral Perikanan.



## Daging kerang beku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi; klasifikasi; cara pengolahan; syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan; teknik sanitasi dan higiene; syarat mutu; cara pengambilan contoh; cara uji; syarat pelabelan dan pengemasan untuk daging kerang beku.

Standar ini berlaku untuk daging kerang beku dan tidak berlaku untuk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Definisi

#### daging kerang beku

produk yang diolah dari kerang hidup yang mengalami perlakuan sebagai berikut: pencucian, pelepasan daging, penyortiran, pencucian dan pembekuan cepat sehingga suhu pusat maksimal 18°C

### 3 Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

### 4 Cara pengolahan

Cara pengolahan daging kerang beku yang dimaksudkan dalam standar ini harus sesuai dengan SNI 01-3470-1994.

### 5 Syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan

Bahan baku daging kerang beku harus memenuhi syarat kesegaran dan kesehatan sesuai dengan SNI 01-3465-1994.

Bahan pembantu dan tambahan makanan harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas daging kerang beku serta harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan DepKes. R. I.

### 6 Teknik sanitasi dan higiene

Daging kerang beku harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang sesuai dengan buku petunjuk teknik sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.



## 7 Syarat mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut:

**Tabel 1 Persyaratan mutu**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan mutu
a. Organoleptik, min		6
b. Cemarkan mikroba :		
- ALT, maks	Koloni/gram	$2 \times 10^5$
- <i>Escheria coli</i>	APM/gram	< 3
- <i>Salmonella</i>	Per 25 gram	Negatif
- <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , kanagawa positif	APM/0,1 gram	< 0,3
- <i>Staphylococcus aureus</i> koagulasi positif, maka	Koloni/gram	100
c. Cemarkan kimia		
- abu tak larut dalam asam, maks	% b/b	1,0
- timah, maks*	Mg/kg	40,0
- timbal, maks*	Mg/kg	0,5
- arsen, maks*	Mg/kg	1,0
- raksa, maks*	Mg/kg	0,5
- seng, maks*	Mg/kg	100,0
- tembaga, maks*	Mg/kg	20,0
d. Fisika		
- suhu pusat, maks	°C	- 18
- bobot bersih		Sesuai label
*) Bila diminta oleh importir Keterangan : ALT angka Lempeng Total APM angka Paling memungkinkan		

## 8 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan SNI 01-2326-1991.

## 9 Cara uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metode pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut.

- Cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345-1991
- Cara uji mikrobiologi



- ALT Sesuai dengan SNI 01-2339-1991
  - *Escherichia coli* sesuai dengan SNI 01-2332-1991
  - *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2335-1991
  - *Vibrio – parahemolyticus* sesuai dengan SNI 01-2340-1991
  - *Staphylococcus aureus* sesuai dengan SNI 01-2338-1991
- c. Cara uji kimia :
- abu tak larut dalam asam sesuai dengan SNI 01-4503-1998
  - timah sesuai dengan SNI 01-2367-1991
  - timbal sesuai dengan SNI 01-2368-1991
  - arsen sesuai dengan SNI 01-2357-1991
  - raksa sesuai dengan SNI 01-2364-1991
  - seng sesuai dengan SNI 01-2362-1991
  - tembaga sesuai dengan SNI 01-2362-1991
- d. Cara uji fisika sesuai dengan SNI 01-2372-1991

## 10 Syarat pelabelan dan pengemasan

Cara pelabelan dan pengemasan harus sesuai dengan SNI.